Shrimp Tacos

Sauce:                                                           Marinade:

¼ cup fat free sour cream                        1 pound shrimp

¼ teaspoon chili powder                          3 Tablespoons orange juice

1/8 teaspoon cumin                                  2 cloves garlic

¼ teaspoon red pepper                             2 teaspoons olive oil

1/16 teaspoon cinnamon                        1 teaspoon chili powder

Salt                                                                ½ teaspoon cumin

                                                                      ¼ teaspoon red pepper

                                                                      ½ teaspoon salt

Combine the marinade ingredients.

Add shrimp to marinade and let sit 15 minutes.

Pour out the marinade and put the shrimp into an empty skillet.

Saute the shrimp until they are no longer pink.